

《风味鲜美汤》

图书基本信息

书名：《风味鲜美汤》

13位ISBN编号：9787535636591

10位ISBN编号：7535636594

出版时间：1970-1

出版社：湖南美术出版社

作者：犀文资讯

页数：221

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《风味鲜美汤》

前言

汤是中华美食的一大特色。也是中华饮食的重要组成部分。尽管很多厨师已经介绍过很多类型的汤品，但对汤的创新和传承依然乐此不疲。世界上可能没有其他民族像中国人一样重视汤了。中国人做汤，最重视里面的食材，用各种简单的中药材，再搭配新鲜的食材，花上一些时间，就可以享用香味浓郁且营养丰富的汤了。人们每日的饮食总离不开功效各异的汤水，不管是香醇的老火靓汤，还是鲜美清淡的生滚汤水，都会是餐桌上的重要风景。喝汤，更是注重对其中各种清润滋补精华的吸收。讲究先清后补。旨在滋补养颜、延年益寿。因此家庭营养汤底的真谛，其实喝的就是阴阳调和之气。汤品世家丛书第一辑分两册。分别是《风味鲜美汤》、《快捷多味汤》，内容包括汤的煲、炖、熬、滚四法。在汤品的选择上均独具匠心，挑选上佳的材料，用传统工艺来烹制，务求原汁原味。本辑推介了400多种汤品，图文并茂，印刷精美。并附有详细的营养功效分析，让你一册在手，便能成为制汤高手。本套丛书既是普通家庭学做营养汤首选的读本，又可作为培训专业厨师的参考书，实用价值相当高。汤的美味源远流长，愿此套丛书成为所有爱汤人士的新宠。

《风味鲜美汤》

内容概要

《风味鲜美汤》内容包括汤的煲、炖、熬、滚四法。在汤品的选择上独具匠心，均挑选最上佳的材料，用传统工艺来烹制，务求最原汁原味。本辑推介了400多种汤品，图文并茂，版式精美，并附有详细的制作步骤和营养分析，务求让你一册在手，成为汤品专家。本套丛书既是普通家庭学做营养汤的首选美食读本，又可作为酒店等烹饪厨师的参考书，实用价值相当高。

《风味鲜美汤》

书籍目录

煮汤工具有门道根据质地善用汤锅 苦瓜木棉牛肉汤 金荞麦瘦肉炖汤 苍术冬瓜排骨汤 薏仁节瓜黄鳝汤 薏仁荸荠猪肉汤 绿豆薏米猪大肠汤 绿豆茯苓老鸭汤 熟地水鸭汤 生地冬瓜鲍鱼汤 芡实猪肉汤 生地猪肺汤 百合荸荠乌鸡汤 薏米淮山排骨汤 阿胶牛肉汤 淮山枸杞乌鸡汤 雪耳洋参炖燕窝 百部党参猪肺汤 人参茯苓鱼肚汤 参芪红枣黑鱼汤 生地莲藕瘦肉汤 栗子芋头鸡汤 丁香海带胡萝卜汤 荜拔花椒鲤鱼汤 天麻川芎鲤鱼汤 当归黄芪鸭汤 夏枯草瘦肉汤 葛根赤小豆瘦肉汤 首乌枸杞鸡汤 车前草猪腰汤 虫草熟地老鸭汤 熟地首乌兔肉汤 淮杞红枣鱼头汤 参芪乌鸡汤 当归枣仁猪心汤 蛇舌草陈皮猪肉汤 胆头瘦肉汤 阿胶瘦肉汤 煲汤的12种技巧 花旗参燕窝瘦肉汤 香附砂仁鲫鱼汤 冬虫夏草淮山瘦肉汤 高丽参田七鸡汤 虫草鲍参汤 阿胶鹿茸鸡汤 当归白芷鲤鱼汤 玉竹核桃羊肉汤 核桃茯苓瘦肉汤 党参栗子兔肉汤 百合白果牛肉汤 党参北芪鹌鹑汤 枸杞黄芪乳鸽汤 川芎白芷鱼头汤 首乌核桃鱼头汤 芪参陈皮羊肉汤 玉竹章鱼鹌鹑汤 白鸽醒脑汤 沙参玉竹水鱼汤 党参天冬老鸡汤 枸杞鹿茸乌鸡汤 当归天麻羊脑汤 花旗参水鸭汤 首乌天麻老鸭汤 柏子仁首乌瘦肉汤 燕窝枸杞鸭心汤 鹿茸鸡汤 首乌乌鸡汤 黄芪龙眼老鸡汤 黄芪红枣乌龟汤 黄芪当归炖猪脑 西洋参无花果鱼汤 淮杞玉竹鲜蚝汤 百合枸杞甲鱼汤 淮山生地羊肉汤 玄参生地乌鸡汤 沙参玉竹老鸭汤 五味子人参猪脑汤 莲子巴戟天煲田鸡 当归参芪猪心汤 参麦黑枣乌鸡汤 青箱子鱼片汤 车前子红枣田螺汤 豆蔻草果炖乌鸡 参芪泥鳅汤 独活红枣黑豆汤 桑枝丹参鸡肉汤 虫草麦冬老鸭汤 灵芝丹参鲍鱼汤 淮沙百合炖猪肺 多喝汤有益于身体健康 喝汤也有误区吗 如意白_卡汤 莴笋豆浆汤 奶香芹菜汤 三丝豆苗汤 绿豆芽甜椒汤 平菇豆芽汤 荸荠甘蔗萝卜汤 薏米绿豆南瓜汤 海带绿豆汤 萝卜腐竹汤 紫菜萝卜汤 碗豆苗豆腐汤 黄芪猴头菇汤 山药牛蒡萝卜汤 竹笋香菇菠菜汤 山药豆腐汤 鸡蛋花苦瓜汤 黄豆芽豆腐汤 海带紫菜瓜片汤 山药豆腐汤 淡菜海带冬瓜汤 萝卜笋丝汤 山楂桂花萝卜汤 红枣白菜干汤 冬菇茭白汤 杂菜汤 香菇面筋香菜羹 发菜金菇羹 海瓜子酸菜汤 薏米冬瓜蛇舌草汤 薤菜玉米粒滚汤 雪里红黄豆节瓜汤 车前滑石汤 鲜荷赤小豆汤 荷梗薄荷薏米汤 冬菇炖菜胆煮汤 去异味的窍门 木瓜汤 独活红枣黑豆汤 生姜甘薯芥菜汤 栗子红枣汤 芹菜红枣汤 节瓜芋头汤 椰汁胡萝卜芋头汤 白菜豆腐汤 银耳冬瓜汤 蘑菇豆腐汤 奶油番茄汤 葱豉豆腐汤 素笋汤 胡萝卜蘑菇汤 菠菜鲜笋汤 干丝黄豆芽汤 玉米菜花汤 冬瓜绿豆汤 玉米蔬菜浓汤 三鲜苦瓜汤 甜椒南瓜汤 豆浆鲜菇汤 菊花胡萝卜汤 芹菜叶豆腐羹 白菜粉丝汤 地中海蔬菜汤 什锦素珍羹 咖喱绿豆汤 豆腐葱花汤 番茄丝瓜汤 玉米青豆羹 丝瓜汤 油菜玉菇汤 平菇豆腐汤 栗子百果羹 天麻豆腐汤 嫩豇豆汤 清凉冬瓜汤 海底椰南枣汤 花生桂圆红枣汤 栗子莲藕汤 什锦羹汤 海带什蔬汤 双萝翠芹汤 南瓜杏仁汤 山楂橘皮海带汤 荸荠木耳汤 银耳豆腐羹 雪梨银耳川贝汤 木瓜银耳汤 如何煲汤更富营养 茯苓党参牛百叶汤 白果腐竹猪肚汤 芡实陈皮猪腰汤 蜜枣鸡肫西洋菜汤 干贝芥菜鸡汤 西洋参鸭心汤 红枣芡实煲乌鱼 红枣玉米排骨汤 桂花木耳猪肚汤 萝卜黄芪猪肚汤 桂圆萝卜煲羊肉 桂圆红枣泥鳅汤 桂杞鲢鱼汤 三七鸡汤 茴香蜜枣猪肚汤 党参莲子煲鸭肫 薤菜海带乌鱼汤 水果清润甜汤 家常罗宋汤 胡萝卜鲜橙汤 木耳番茄汤 橄榄螺头汤 乌梅五味汤 番茄牛肉汤 酸辣豆腐羹 桂枣山药汤 丝瓜响螺汤 家常酸辣汤 鸭梨南北杏瘦肉汤 山楂莲叶排骨汤 冬瓜薏米煲排骨 丝瓜豆腐鱼头汤 南瓜蔬菜淡奶汤 山楂瘦肉汤

《风味鲜美汤》

章节摘录

插图：

《风味鲜美汤》

编辑推荐

《风味鲜美汤》：俗语云：吃肉养三日，喝汤补七天。可见汤于日常饮食中的重要性。在家煲一锅靓汤，让家人共享口福与快乐，这是件很美好的事，那么要如何把汤做好呢？本套丛书精选了四百多道家常靓汤，让你轻轻松松吃得美味，吃得营养。

《风味鲜美汤》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com